

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Manusia yang diciptakan sebagai makhluk hidup yang memiliki akal dan pikiran, tentu saja berbeda dengan makhluk hidup lain yang tidak memiliki akal dan pikiran. Sebagai makhluk hidup manusia menggunakan akal dan pikirannya dalam bertindak, hal ini berbeda dengan makhluk hidup lainnya seperti binatang yang menggunakan naluri dalam setiap tindakannya.

Manusia pada umumnya ingin mempertahankan hidupnya. Salah satu hal yang dibutuhkan manusia dalam mempertahankan hidupnya adalah makanan. Makanan merupakan sumber energi yang diperlukan tubuh dalam proses pertumbuhan seseorang. Selain itu makanan yang mengandung karbohidrat, lemak, protein, mineral, vitamin, serta air dapat menguatkan tubuh sehingga tidak mudah terserang penyakit. Agar menjadi sumber energi bagi tubuh tentunya bahan-bahan dasar makanan diolah terlebih dahulu menjadi jenis makanan yang bervariasi.

Proses pengolahan bahan makanan menjadi jenis makanan yang bervariasi dapat dilakukan secara tradisional maupun modern. Secara tradisional dapat ditemukan pada industri rumah tangga yang masih banyak menggunakan tenaga manusia, sedangkan secara modern cenderung menggunakan tenaga mesin ketimbang tenaga manusia.

Penggunaan teknologi mesin tersebut tentunya berpengaruh pada sistem perekonomian.

Sri Redjeki Hartanto, juga menegaskan dalam bukunya *Penegakan Hukum tentang Tanggung Gugat Produsen dalam Perwujudan Perlindungan Konsumen* bahwa:

“seiring perkembangan dan dinamika perubahan yang terjadi disebabkan oleh kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, lahirnya nuansa baru dalam pembangunan perekonomian nasional. Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi hendaknya dapat mendukung suksesnya dunia usaha menuju pembangunan nasional Indonesia yang mandiri kuat dan maju. Wujud dari perkembangan tersebut ditandai dengan beredarnya beribu-ribu barang yang dipasarkan secara bebas, baik produk dalam negeri maupun produk luar negeri (import). Dampak positif yang dirasakan konsumen ialah kemudahan untuk menjatuhkan pilihan terhadap barang dalam memenuhi kebutuhannya. Juga pemerintah dapat mendorong peningkatan devisa Negara dan perluasan lapangan kerja bagi warga negaranya. Di sisi lain tidak tertutup kemungkinan munculnya dampak negatif yang dirasakan konsumen dengan beredarnya produk yang tidak memenuhi syarat kesehatan dan keamanan konsumen”.<sup>1</sup>

Salah satu faktor yang menyebabkan munculnya dampak negatif tersebut di atas adalah semakin banyaknya produk makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan yang beredar di masyarakat. Konsumen tidak menyadari bahwa produk-produk tersebut mengandung zat tambahan yang berbahaya bagi tubuh. Produk pangan tersebut dapat kita temukan pada jajanan sekolah seperti naget yang mengandung pewarna tekstil, kerupuk yang mengandung boraks, harum manis yang mengandung pemanis buatan dan pewarna tekstil, jajanan di pasar seperti tahu yang mengandung methanyl yellow, makanan catering yang

---

<sup>1</sup> Sri Redjeki Hartanto, *Penegakan Hukum tentang Tanggung Gugatan Produsen dalam Perwujudan Perlindungan konsumen*, ( Yogyakarta : Genta press, 2007 ) hlm. 1.

mengandung pengawet atau formalin serta pada berbagai jenis makanan yang dijual pasar modern atau swalayan yang dianggap bersih dan bebas dari berbagai zat berbahaya. Produk tersebut seharusnya tidak layak dijual karena dapat membahayakan konsumen terutama dalam masalah kesehatan.

Zat-zat seperti formalin, pewarna tekstil, methanyl yellow merupakan sebagian dari contoh-contoh zat yang berbahaya apabila dicampur ke dalam makanan. Penulis akan menjelaskan beberapa zat tersebut diatas sebagai berikut; pertama, formalin. Sebenarnya formalin merupakan zat yang dapat digunakan dalam kehidupan sehari-hari dan tidak berbahaya apabila digunakan secara benar. Fungsi formalin yang sebenarnya adalah sebagai anti bakteri, pembersih lantai, kapal, gudang dan pakaian serta dapat juga sebagai pembasmi lalat maupun berbagai jenis serangga lainnya. Formalin juga digunakan dalam beberapa bidang industri yakni, perikanan, sebagai pembasmi bakteri yang hidup di sisik ikan, juga dalam dunia fotografi sebagai pengeras lapisan gelatin dan kertas, dalam industri parfum sebagai bahan pembuat parfum juga pengawet produk kosmetika serta di bidang industri kayu, digunakan sebagai bahan perekat untuk produk kayu lapis. Apabila digunakan dalam dosis yang sangat rendah maka formalin dapat digunakan sebagai pembersih berbagai barang konsumen seperti pembersih rumah tangga, cairan pencuci piring, shampoo mobil, lilin dan karpet serta pelembut dan perawat sepatu.

Formalin pada kenyataannya sering disalahgunakan yakni sebagai pengawet makanan seperti mi basah, tahu, bakso, ikan asin, empek-empek dan beberapa makanan lainnya. Penyalahgunaan zat tersebut sangat berbahaya bagi tubuh dan tidak dapat ditoleransi meskipun dalam dosis sekecil apapun.

Kedua, pewarna tekstil. Pewarna tekstil sudah jelas merupakan bahan pewarna pakaian dan kertas, namun beberapa oknum yang tidak bertanggung jawab menggunakan pewarna tekstil dalam jenis makanan tertentu, seperti kerupuk, tahu, terasi, cemilan bahkan buah dingin terutama mangga. Hal itu dilakukan untuk menarik minat pembeli, dari makanan yang berwarna kurang menarik menjadi berwarna mencolok. Penggunaan zat tersebut secara berlebihan dan terus-menerus akan membahayakan konsumen. Ada dua jenis pewarna tekstil yang disalahgunakan sebagai pewarna makanan yakni methanyl yellow dan rhodamin B.

Methanyl yellow merupakan pewarna tekstil dan dapat juga digunakan sebagai cat. Bentuknya serbuk dan berwarna kuning kecoklatan. Penggunaan dalam makanan sangat berbahaya karena dapat menimbulkan tumor dalam berbagai jaringan hati, kandung kemih dan saluran pencernaan atau jaringan kulit. Sedangkan Rhodamin B merupakan zat pewarna untuk kertas dan tekstil yang berbentuk serbuk kristal dan tidak berbau serta berwarna merah keunguan. Penggunaan zat ini dalam jumlah yang sedikit tetapi pada jangka waktu yang lama

ke dalam makanan dapat menyebabkan gangguan fungsi hati maupun kanker. Akan tetapi apabila digunakan dalam waktu singkat namun dalam dosis yang besar maka akan menyebabkan gejala akut keracunan bagi yang mengkonsumsinya. Pengetahuan yang luas serta informasi yang memadai bagi konsumen sangat dibutuhkan untuk mencegah terjadinya hal-hal buruk tersebut diatas.

Posisi konsumen yang lemah dihadapan pelaku usaha dapat disebabkan karena kurangnya informasi atau pengetahuan yang dimiliki oleh konsumen tersebut tentang jenis makanan yang mengandung zat berbahaya. Hal ini membuat praktek perdagangan yang tidak jujur juga semakin marak terjadi dan melemahkan kedudukan konsumen. Praktek perdagangan tidak jujur (*Unfair Trade Practices*) ini dapat terjadi mulai dari proses produksi, distribusi sampai tahap penjualan bahkan sampai tahap purnajual. Keadaan seperti ini tentunya akan merugikan konsumen.

Perlindungan konsumen juga diakui secara internasional sebagaimana tercermin dalam Resolusi majelis umum PBB No A./Res/39/248 Tahun 1985 tentang *Guidelines for Consumer Protetion*.

“ Di dalam *Guidelines for Consumer Protetion* (bagian II tentang prinsip-prinsip umum) dinyatakan hal-hal apa saja yang dimaksud dengan kepentingan konsumen (*Legitimate Needs*) itu:

1. Perlindungan konsumen dari bahaya-bahaya terhadap kesehatan dan keamanannya.

2. Promosi dan perlindungan dari kepentingan sosial ekonomi konsumen.
3. Tersediannya informasi yang memadai bagi konsumen untuk memberikan mereka kemampuan melakukan pilihan yang tepat sesuai kehendak dan kebutuhan pribadi.
4. Pendidikan konsumen.
5. Tersediannya upaya ganti rugi yang efektif.
6. Kebebasan untuk membentuk organisasi konsumen atau organisasi lainnya yang relevan dan memberikan kesempatan kepada organisasi tersebut untuk menyuarakan pendapatnya dalam proses pengambilan keputusan yang menyangkut kepentingan mereka.”<sup>2</sup>

Upaya pemerintah dalam mengatasi masalah di atas antara lain dengan membentuk suatu lembaga yakni Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) yang salah satu tugasnya adalah untuk mengatasi agar makanan yang mengandung zat berbahaya tidak beredar dimasyarakat. Badan POM memiliki jaringan Nasional dan Internasional serta memiliki kewenangan dalam penegakan hukum dan memiliki kredibilitas profesional yang tinggi dalam melakukan pengawasan dan peredaran obat dan makanan yang efektif dan efisien yang mampu mendeteksi, mencegah dan mengawasi produk-produk termasuk untuk melindungi keamanan, keselamatan dan kesehatan konsumennya baik didalam maupun diluar negeri.

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) telah berkali-kali melakukan pemeriksaan di pasar-pasar tradisional maupun modern dan masih banyak saja ditemukan zat-zat berbahaya pada makanan. Dari hasil pengambilan sampel rutin yang dilakukan Badan Pengawas Obat

---

<sup>2</sup> Shidarta, *Hukum Perlindungan Konsumen Indonesia*, (Jakarta: Penerbit PT Grasindo, 2006), hlm.121.

dan Makanan (BPOM) beberapa tahun terakhir, ada empat jenis bahan berbahaya yang sering disalahgunakan dalam makanan, yakni formalin dan boraks.

1. "Formalin

a. Tahu

Tahu biasanya dicampur dengan Formalin, memiliki ciri tidak mudah rusak sampai tiga hari dan mampu bertahan sampai 15 hari pada suhu lemari es, dari segi fisik tahu terlampau keras, kenyal namun tidak padat.

b. Ikan

Jika mengandung formalin maka ikan tidak rusak hingga tiga hari pada suhu kamar, warna insangnya merah tua tidak cemerlang berwarna merah segar dan daginya berwarna putih.

c. Ikan Asin

Ikan asin yang mengandung formalin bercirikan tidak mudah rusak hingga satu bulan pada suhu kamar dan memiliki tekstur bersih cerah. Tidak memiliki bau khas seperti ikan asin dan tidak dihindari oleh lalat pada area yang banyak lalatnya (berlalat).

d. Ayam

Ayam yang mengandung formalin sifatnya tidak mudah rusak lebih dari dua hari pada suhu kamar dan teksturnya sangat kencang dan jika daging diberikan kepada kucing maka kucing tidak mau memakannya, bau formalin lebih kental daripada baunya. Tidak ada salahnya untuk teliti sebelum membeli, karena kewaspadaan merupakan unsur mutlak menjaga badan Anda dari asupan makanan yang merugikan bagi diri Anda.

2. Boraks

a. bakso

Jika mengandung Boraks maka tekstur bakso sangat kenyal, warna tidak kecokelatan seperti penggunaan daging namun cenderung keputihan. Jika mengandung formalin teksturnya sangat kenyal dan tidak rusak lebih dari dua hari pada suhu kamar (25o derajat Celcius).

b. Miebasah

Jika mengandung Boraks tekstur mie lebih mengkilat, kenyal, tidak lengket dan tidak mudah putus. Jika mengandung Formalin bercirikan tidak mudah rusak dalam jangka waktu dua hari pada suhu kamar, dan bertahan lebih dari 15 hari pada suhu lemari es 10 derajat celcius. Tidak lengket dan lebih mengkilap dari mie biasa.

c. Lontong

Biasanya jajanan ini mengandung Boraks, dengan bercirikan

teksturnya sangat kenyal, berasa tajam seperti sangat gurih, membuat lidah bergetar dan memberi rasa getir.

d. Kerupuk

Panganan yang mudah ditemui ini diduga mengandung Boraks dengan ciri teksturnya renyah dan menimbulkan rasa getir pada lidah.”<sup>3</sup>

Selain Badan POM ada lembaga-lembaga lain yang juga sangat penting dalam melindungi konsumen antara lain Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI). YLKI memiliki banyak cabang diberbagai provinsi yang mempunyai pengaruh yang cukup besar karena didukung oleh media massa. Beberapa media massa Indonesia seperti kompas menyediakan kolom khusus untuk menampung keluhan masyarakat yang kemudian diteliti oleh YLKI dan hasilnya dipublikasikan di media massa juga. Hal tersebut memberi dampak positif terhadap hubungan produsen dan konsumen. YLKI diberbagai provinsi memiliki nama sendiri-sendiri seperti di Yogyakarta YLKI disebut Lembaga Konsumen Yogyakarta (LKY), di Semarang disebut Lembaga Pembinaan dan Perlindungan Konsumen (LP2K) serta perwakilan YLKI diberbagai provinsi di Indonesia.

Keberadaan YLKI sangat membantu dalam upaya peningkatan kesadaran atas hak-hak konsumen. Lembaga ini tidak hanya sekedar melakukan penelitian atau pengujian, penerbitan, dan menerima pengaduan tetapi sekaligus juga mengadakan upaya advokasi langsung melalui jalur pengadilan.

---

<sup>3</sup> <http://www.nonblok.com/style/seks-a-kesehatan/item/1856-kenali-8-jenis-makanan-yang-mengandung-zat-berbahaya>. Sabtu 24 September 2011. Jam 20.45 WIB



Selain data dari Badan POM di atas, menurut sumber lain, terdapat juga zat berbahaya yang terkandung dalam makanan antara lain ;

1. “Rhodamin B

Penyalahgunaan rhodamin B untuk pewarna makanan telah ditemukan untuk beberapa jenis pangan, seperti kerupuk, terasi, dan jajanan yang berwarna merah terang.

2. Methanyl

Penyalahgunaan pewarna kuning metanil untuk pewarna makanan telah ditemukan antara lain pada mie, kerupuk dan jajanan lain yang berwarna kuning mencolok dan berpandar.”<sup>4</sup>

Tindakan para produsen tersebut juga sangat bertentangan dengan UU Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, karena memproduksi makanan atau minuman yang tidak memenuhi standar mutu yang baik sehingga menyebabkan kerugian bagi pihak konsumen. Hal ini tercantum dalam pasal 24, pasal 25, pasal 27 dan pasal 28 yang dirumuskan sebagai berikut ;

- “Pasal 24 :

- (1) Pemerintah menetapkan standar mutu pangan;
- (2) Terhadap pangan tertentu yang diperdagangkan, pemerintah dapat memberlakukan dan mewajibkan pemenuhan standar mutu pangan yang ditetapkan berdasarkan ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1);

- Pasal 25 :

- (1) Pemerintah menetapkan persyaratan sertifikasi mutu pangan yang diperdagangkan
- (2) Persyaratan sertifikasi mutu pangan, sebagaimana dimaksud pada ayat (1), diterapkan secara bertahap berdasarkan jenis pangan dengan memperhatikan kesiapan dan kebutuhan sistem pangan.

- Pasal 27 :

- (1) Pemerintah menetapkan dan menyelenggarakan kebijakan di bidang gizi bagi perbaikan status gizi masyarakat;

---

<sup>4</sup> <http://carahidup.um.ac.id/2009/10/zat-berbahaya-pada-makanan/>Jumat, 23 September 2011. Jam 19.30 WIB

- (2) untuk meningkatkan kandungan gizi pangan olahan tertentu yang diperdagangkan, pemerintah dapat menetapkan persyaratan khusus mengenai komposisi pangan;
  - (3) dalam terjadi kekurangan dan atau penurunan status gizi masyarakat, Pemerintah dapat menetapkan persyaratan bagi perbaikan atau pengayaan gizi pangan tertentu yang diedarkan;
  - (4) setiap orang yang memproduksi pangan, sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan ayat (3), wajib memenuhi persyaratan tentang gizi yang ditetapkan.
- Pasal 28 :
- (1) setiap orang yang memproduksi pangan olahan tertentu untuk diperdagangkan wajib menyelenggarakan tata cara pengolahan pangan yang dapat menghambat proses penurunan atau kehilangan kandungan gizi bahan baku pangan yang digunakan;
  - (2) pangan olahan tertentu serta tata cara pengolahan pangan, sebagaimana dimaksud pada ayat (1), diatur lebih lanjut oleh pemerintah.”

Aturan dalam pasal-pasal tersebut, seharusnya masalah-masalah yang berkaitan dengan beredarnya berbagai jenis makanan yang mengandung zat berbahaya jarang atau bahkan tidak kita temukan, namun faktanya masih banyak beredar bahan-bahan serta produk makanan atau minuman yang mengandung zat yang membahayakan tubuh. Hal ini menunjukkan betapa kurangnya kesadaran dari semua pihak, baik produsen, konsumen dan terlebih pemerintah dalam bidang ekonomi terlebih tentang masalah tersebut diatas. Oleh karena itu, saya sebagai penulis, menganggap hal ini sangat menarik untuk dibahas dan dikaji untuk dapat digunakan baik dalam waktu dekat maupun dalam waktu yang panjang.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimanakah pertanggung jawaban produsen makanan yang mengandung zat berbahaya di Daerah Istimewa Yogyakarta ?
2. Langkah-langkah yang dapat ditempuh pemerintah untuk mengatasi beredarnya makanan yang mengandung zat berbahaya di dalam masyarakat ?
3. Kendala-kendala yang dihadapi pemerintah dalam mengatasi beredarnya makanan yang mengandung zat berbahaya di dalam masyarakat ?

### **C. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui pertanggung jawaban produsen terhadap produk makanan yang mengandung zat berbahaya di Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui langkah-langkah yang dapat ditempuh pemerintah untuk mengatasi beredarnya makanan yang mengandung zat berbahaya.
3. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi pemerintah dalam mengatasi beredarnya makanan yang mengandung zat berbahaya.

### **D. Manfaat Penelitian**

- a. Bagi Penulis

Untuk melatih penulis menyatakan pikiran ilmiah secara tertulis dan dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi penulis mengenai

pentingnya penegakan hukum terhadap kejahatan yang dilakukan oleh produsen atau pelaku usaha yang telah menjual makanan yang mengandung zat berbahaya, serta sebagai salah satu syarat bagi penulis agar bisa memperoleh gelar sarjana hukum.

b. Bagi Konsumen

Untuk membantu konsumen dalam memperkaya pengetahuan tentang berbagai macam makanan yang mengandung zat berbahaya misalnya jajanan sekolah seperti naget yang mengandung pewarna tekstil, kerupuk yang mengandung boraks, harum manis yang mengandung pemanis buatan dan pewarna tekstil, jajanan di pasar seperti tahu yang mengandung methanyl yellow, makanan catering yang mengandung pengawet atau formalin serta pada berbagai jenis makanan yang dijual pasar modern atau swalayan yang dianggap bersih dan bebas dari berbagai zat berbahaya sehingga dapat memahami dan membedakan makanan yang layak dikonsumsi dengan makanan yang tidak layak konsumsi.

c. Bagi Produsen

Khususnya produsen yang memproduksi makanan atau minuman yang mengandung zat berbahaya agar tidak lagi memproduksi makanan yang mengandung zat berbahaya sebab hal tersebut merupakan perbuatan yang melanggar hukum serta sangat berbahaya bagi orang yang mengkonsumsinya.

d. Bagi Masyarakat

Untuk memberikan informasi khususnya bagi masyarakat yang pernah menjadi korban kejahatan dari para produsen yang menjual makanan yang mengandung zat berbahaya tersebut di atas agar dapat menjadi panduan dalam memilih makanan yang higienis, juga dapat memberi pengetahuan bagi masyarakat khususnya mereka yang belum pernah menjadi korban kejahatan tersebut agar jangan sampai salah memilih makanan.

e. Bagi Pemerintah

Untuk dapat menindak-tegaskan para produsen yang memproduksi makanan yang mengandung zat berbahaya tersebut di atas secara lebih tegas, juga memberikan penyuluhan kepada para produsen tentang bahaya-bahaya yang ditimbulkan dari zat-zat berbahaya tersebut dan bagi konsumen pada khususnya serta masyarakat pada umumnya tentang bagaimana cara memilih makanan yang layak dikonsumsi dengan yang tidak layak dikonsumsi, membedakan mana makanan yang sehat dengan yang tidak berdasarkan ciri-ciri fisiknya seperti warna, bentuk, tekstur dan bau makanan, sehingga masalah ini diharapkan tidak akan terjadi lagi di masa mendatang.

## **E. Batasan Konsep**

1. *Consument* atau “konsumen adalah setiap orang pemakai barang dan/atau jasa yang tersedia dalam masyarakat, baik bagi kepentingan

diri sendiri, keluarga, orang lain maupun makhluk hidup lain dan tidak untuk diperdagangkan.”

2. Produsen atau “Pelaku usaha adalah setiap orang perorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum mauapaun bukan badan hukum yang didirikan dan brkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi.”
3. Makanan yang mengandung zat berbahaya adalah segala sesuatu yang merupakan bukan pembentuk atau pendukung atau bukan merupakan bahan-bahan yang aman bagi kesehatan untuk dimakan.

## **F. Metode Penelitian**

### **1. Jenis penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian hukum normatif yaitu penelitian yang berfokus pada norma-norma hukum (*law in book*), serta untuk menunjang penelitian ini, penulis melakukan wawancara terhadap narasumber yang berasal dari berbagai pihak yang berkaitan dengan perlindungan konsumen dan penelitian ini memerlukan data sekunder sebagai data utama disamping data primer.

### **2. Sumber data**

Sumber data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang langsung diperoleh dari responden dan narasumber. Data sekunder yaitu data yang diperoleh melalui penelitian kepustakaan yang berupa bahan-bahan hukum yang terdiri dari bahan hukum primer, bahan hukum sekunder dan bahan hukum sekunder.

a. Data primer yang diperoleh langsung dari narasumber, meliputi :

Narasumber

- 1) Bapak Bagus selaku Kepala bagian Badan POM daerah istimewa Yogyakarta.
- 2) Bapak Gunarato selaku Kepala bagian Dinas Kesehatan di Kabupaten Sleman Yogyakarta.
- 3) Ibu Anna Susilaningtyas selaku aktivis Lembaga Konsumen Yogyakarta.
- 4) Ibu Tinuk selaku Hakim Pengadilan Negeri Sleman Yogyakarta.
- 5) Ibu Ayi Kepala bagian Perdagangan Dalam Negeri di Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Pertanian di Kabupaten Sleman, Yogyakarta.

b. Data sekunder yaitu data yang diperoleh melalui penelitian kepustakaan yang berupa bahan-bahan hukum yang terdiri dari bahan hukum primer, bahan hukum sekunder dan bahan hukum tersier, meliputi:

1. Bahan hukum primer meliputi peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti, meliputi:
  - 1) Undang-undang Dasar Negara Republik Indonesia 1945
  - 2) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen.
  - 3) Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1992 Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 100 Tahun 1992 Tentang Kesehatan.
  - 4) Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 99 Tahun 1996 Tentang Pangan.
  - 5) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
  - 6) Peraturan Menteri Kesehatan No: 329/Men.Kes/Per/XXII/1976 Tentang Produksi dan Peredaran Makanan.
  - 7) Peraturan Menteri Kesehatan No: 722/Men.Kes/Per/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan.
  - 8) Peraturan Menteri Kesehatan No: 1168/Men.Kes/Per/1999 Tentang Bahan Tambahan Makanan.
2. Bahan hukum sekunder sebagai bahan hukum yang memberikan penjelasan terhadap bahan hukum primer terdiri dari buku literatur, makalah, hasil penelitian, artikel, dan karya ilmiah lainnya yang berhubungan dengan penelitian ini.



### 3. Bahan Hukun Tersier antara lain:

1). Kamus Hukum

2). Kamus Besar Bahasa Indonesia

### 3. Metode Pengumpulan Data

a. Penelitian lapangan (*Field Research*), yaitu untuk memperoleh data primer dilakukan dengan **wawancara** yakni tanya jawab antara penulis dengan narasumber yang ahli dalam bidang yang berkaitan dengan skripsi ini, secara terbuka menggunakan pedoman yang telah digunakan sebelumnya, ditujukan kepada responden dan narasumber untuk memperoleh keterangan lebih lanjut, sehingga dapat diperoleh jawaban yang lengkap dan mendalam berkaitan dengan permasalahan yang diteliti.

b. Penelitian kepustakaan (*Library Research*), yaitu untuk memperoleh data sekunder, dilakukan melalui studi dokumen, yang berupa peraturan perundang-undangan, buku literatur, makalah, hasil penelitian, artikel dan karya ilmiah lainnya yang berkaitan dengan permasalahan dalam penelitain.

### 4. Lokasi Penelitain

Dalam penelitian ini penulis mengambil lokasi dikabupaten sleman dan di kota Yogyakarta karena di daerah ini banyak ditemukannya makanan yang mengandung zat berbahaya. misalnya jajanan sekolah seperti naget yang mengandung pewarna tekstil, kerupuk yang mengandung boraks, harum manis yang mengandung pemanis buatan

dan pewarna tekstil, jajanan di pasar seperti tahu yang mengandung methanyl yellow, makanan catering yang mengandung pengawet atau formalin serta pada berbagai jenis makanan yang dijual pasar modern atau swalayan.

#### 5. Narasumber

Narasumber dalam penelitin ini adalah:

- 1) Bapak Bagus selaku Kepala bagian Badan POM daerah istimewa Yogyakarta.
- 2) Bapak Gunarato selaku Kepala bagian Dinas Kesehatan di Kabupaten Sleman Yogyakarta.
- 3) Ibu Anna Susilaningtyas selaku aktivis Lembaga Konsumen Yogyakarta.
- 4) Ibu Tinuk selaku hakim Pengadilan Negeri Sleman Yogyakarta.
- 5) Ibu Ayi Kepala bagian Perdagangan Dalam Negeri di Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Pertanian di Kabupaten Sleman, Yogyakarta.

#### 6. Metode Analisis

Data yang diperoleh dalam penulisan skripsi ini disajikan secara kualitatif yaitu analisis yang dilakukan dengan memahami dan merangkai data yang telah dikumpulkan secara sistematis sehingga dari data tersebut diperoleh gambaran menyangkut masalah-masalah yang diteliti penulis. Dalam menganalisa data, penulis menggunakan metode dengan cara deskriptif yaitu mengumpulkan data yang diperoleh

dari penelitian, yang kemudian dihubungkan dengan masalah yang akan diteliti berdasarkan kualitas dan kebenarannya. Selanjutnya diuraikan sehingga diperoleh gambaran dan penjelasan tentang kenyataan yang sebenarnya.

#### **H. Sistematika Penulisan Hukum**

Sistematika penulisan hukum ini terdiri dari 3(tiga) Bab yang saling berkesinambungan antara Bab satu dengan Bab berikutnya.

##### **BAB I : PENDAHULUAN**

Pada Bab ini menjelaskan tentang Latar Belakang Masalah yang menjadi dasar penulisan hukum, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Batasan Konsep, Metode Penelitian, dan Sistematika Penulisan Hukum.

##### **BAB II: PERLINDUNGAN KONSUMEN DAN TANGGUNG JAWAB**

###### **PRODUSEN TERHADAP KONSUMEN DALAM HAL**

###### **MAKANAN YANG MENGANDUNG ZAT BERBAHAYA**

###### **A. Tinjauan Umum Tentang Perlindungan Konsumen**

1. Pengertian Konsumen
2. Sejarah Perlindungan Konsumen.
3. Tujuan perlindungan Konsumen.
4. Asas Perlindungan Konsumen.
5. Hak dan Kewajiban Konsumen.

###### **B. Tinjauan Umum Tentang Produsen atau Pelaku Usaha**

1. Pengertian Produsen atau Pelaku Usaha
  2. Hak dan Kewajiban Produsen atau Pelaku Usaha
  3. Perbuatan yang Dilarang bagi Produsen atau Pelaku Usaha
- C. Pertanggung jawaban Produsen Terhadap Makanan Yang Mengandung Zat Berbahaya.
1. Makanan yang Mengandung Zat Berbahaya
  2. Produsen yang Menghasilkan Makanan yang Mengandung Zat Berbahaya
  3. Pertanggung jawaban Produsen yang Menghasilkan Makanan yang Mengandung Zat Berbahaya
  4. Langkah – langkah yang Ditempuh untuk Mengatasi Beredarnya Makanan yang Mengandung Zat Berbahaya
  5. Kendala – kendala Yang Dihadapi Dalam Mengatasi Beredarnya Makanan yang Mengandung Zat Berbahaya

### BAB III: PENUTUP

- A. Kesimpulan
- B. Saran

### DAFTAR PUSTAKA

### LAMPIRAN